M. Lutz présente de la part de M. Maranne un échantillon de tige d'Asperge présentant un cas de fasciation.

M. Capitaine fait la communication suivante :

Sur la confusion fréquente de quatre Tamariniers;

PAR M. LOUIS CAPITAINE.

Les recherches récentes que j'ai eu l'occasion de faire sur la famille des Césalpiniacées 1 m'ont amené à étudier les différents

usages auxquels donnent lieu ces plantes intéressantes.

Tout le monde connaît le bonbon laxatif désigné dans le commerce sous le nom de « Tamar Indien ». C'est une pâte de fruits, brun-rouge foncé, de consistance analogue à la pâte d'abricots des confiseurs, et que l'on prépare au moyen des gousses longues et charnues du *Tamarindus indica* L., bel arbre de la famille des Césalpiniacées-Cassiées, originaire des Indes orientales, et assez répandu et cultivé pour ses fruits dans toutes les régions chaudes du globe, surtout en Amérique. Le nom français de cet arbre donne souvent lieu à une confusion regrettable, sur laquelle je me permets d'attirer l'attention.

La traduction littérale du nom scientifique nous donne « Tamarin indien » d'où le nom très admissible du bonbon précité. En Français scientifique, on appelle plutôt l'espèce en question « Tamarin de l'Inde », sans doute parce que c'est plus euphonique. Or si l'on parle à un créole du Tamarin des Indes, il répond que c'est un fruit de la grosseur d'une toute petite pomme, que l'on mange cru et blet, à la manière de nos nèfles. Nous sommes loin de la longue gousse charnue et filamenteuse du Tamarindus indica L.

J'ai cherché d'où vient l'erreur et j'indique ici le résultat de mes recherches.

Le Tamarindus indica L., Césalpiniacée-Cassiée, porte aux colonies le nom de « Tamarin ordinaire » tandis que le nom

1. Capitaine (Louis), Les genres de la Famille des Césalpiniacées du Globe, leur classification et leurs principaux usages in « Le Naturaliste »; en collaboration avec M. Henri Coupin pour les gravures (Sous presse).

54

de « Tamarin des Indes » désigne la Rubiacée bien connue des botanistes sous le nom de Vangueria edulis Vahl. Le fruit de cette dernière espèce est assez recherché pour l'alimentation, mais il est loin de donner lieu aux mêmes usages que le Tamarin ordinaire. Voici ce que dit un auteur autorisé à ce sujet : « Le Tamarinier (lege Tamarindus indica L.) est un arbre des plus utiles qui joue un grand rôle dans la médecine domestique. Les feuilles sont acidules : jeunes et employées en infusion, elles calment les inflammations des yeux; l'écorce est bonne contre l'asthme; la pulpe est un purgatif doux que tout le monde connaît; avec du sucre, on en prépare une limonade rafraîchissante et légèrement laxative; avec la même pulpe on prépare encore des confitures agréables. Mêlée avec un peu de sel de cuisine, cette pulpe forme un tonique dont on se sert en frictions contre les douleurs rhumatismales. Le bois est très dur, etc. » J'ajouterai que la pulpe, si on la mange crue, possède un goût assez aigre que peu de personnes apprécient. Les confitures dont il est ici question et qui sont assez rafraîchissantes (ainsi qu'en témoigne l'usage pharmaceutique rappelé plus haut) ont la curieuse propriété de devenir astringentes lorsqu'on les mélange avec de l'eau pour en faire une boisson.

Il n'y a pas que ces deux espèces, si différentes, qui soient désignées par le même nom, et qui puissent en conséquence donner lieu à de fâcheuses confusions. Dans les pays chauds en effet, et notamment aux Antilles, il y a encore deux autres espèces qui portent le même nom à très peu près, ce sont le Guarea ramiflora Vent., qu'on appelle communément Tamarin des Bois, et le Leucæna glauca Benth., qu'on appelle Tamarin bâtard.

Nous pourrons résumer ce qui précède dans le tableau suivant des quatre espèces désignées, à tort, sous le nom commun de Tamarinier ou Tamarin.

Tamarin ordinaire = Tamarindus indica L. — Césalpiniacée.

Tamarin des Indes = Vangueria edulis Vahl. — Rubiacée.

Tamarin des Bois = Guarea ramiflora Vent. — Méliacée.

Tamarin bâtard = Leucæna glauca Benth. — Mimosacée.

^{1.} Duss, Fl. phanérogr. des Ant. fr., p. 237.